

Menu Découverte

Entrée - Viande ou Poisson - Fromage ou Dessert : 42€
Entrée - Viande ou Poisson - Fromage sec - Dessert : 49€
Entrée - Viande ou Poisson - Fromage blanc - Dessert : 47€

Les Mises en bouche

L'Aubergine, Le Tofu, La Noisette et La Mozzarella

Caviar d'aubergine confite à l'huile de noisette, panacotta légère au tofu soyeux, billes de mozzarella marinées et émulsion, gel de balsamique et soja, noisettes torrifiées.

Ou

Le Cabillaud, La Courgette, L'Amande et La Grenade

Le dos de cabillaud cuit nacré à la baie de Sichuan, gaspacho de courgettes rafraîchi à la coriandre, grenade et huile d'amande, billes de courgettes vinaigrées, éclats d'amandes, huile d'olive au lait d'amande.

Ou

La Saint Jacques, Les Agrumes et La Carottes (supp 6€)

La Saint Jacques cuite gravlax, vinaigrette acidulée au jus de carottes et d'agrumes, déclinaison autour de la carotte, crème glacée au corail de St Jacques

La Gambas, Le Poireaux et La Pomme de terre Vitelotte

Cuite vapeur avec une huile d'olive aneth, vitelotte en velouté crémeux, poireaux confit cuit sous vide, olive noire, pignon de pin et ricotta

Ou

Le Bœuf, L'Oignon doux des Cévennes et Le Céleri

Pressée de joue de bœuf confite 4h dans la bière « La Machurée » puis grillée, bouillon d'oignon comme une soupe, céleri rôti, espuma de céleri et oignon confit

Le Fromage Blanc :

En faisselle de la ferme « Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas

Ou

Le Fromage Affiné :

Assortiment servi au chariot affinée par nos soins et nos producteurs

La Mûre, Le Chocolat Mahoë et Le Foin

Biscuit roulé au cacao et confit à la mûre, crémeux au chocolat mahoë lait 43% à l'infusion de foin, gel de cacao et sablé, granola de flocon d'avoine, mûres et crème glacée au foin d'Ardèche.

Ou

Le Riz Arborio, Le Café, La Passion et Le Chou-fleur, (sans gluten)

Riz au lait dans un parfum de cappuccino, praliné d'amande et café, gel acidulé au maracuja, espuma de chou-fleur et Crème glacée gourmande.

Les Mignardises

Menu Végétarien

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 42€
Entrée - Plat - Fromage sec - Dessert : 49€
Entrée - Plat - Fromage blanc - Dessert : 47€

Les Mises en bouche

L'Aubergine, Le Tofu, La Noisette et La Mozzarella

Caviar d'aubergine confite à l'huile de noisette, panacotta légère au tofu soyeux, billes de mozzarella marinées et émulsion, gel de balsamique et soja, noisettes torréfiées.

Les Rigatonis, Les Épinards, et La Brousse

Rigatonis cuits al dente farcis à la brousse et tombée d'épinard, coulis de butternut aux zestes d'orange, vanille et émulsion de beurre à l'huile de truffe

Le Fromage Blanc :

En faisselle de la ferme « Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas

Ou

Le Fromage Affiné :

Assortiment servi au chariot affinée par nos soins et nos producteurs

La Mûre, Le Chocolat Mahoë et Le Foin,

Biscuit roulé au cacao et confit à la mûre, crémeux au chocolat mahoë lait 43% à l'infusion de foin, gel de cacao et sablé, granola de flocon d'avoine, mûres et crème glacée au foin d'Ardèche.

Ou

Le Riz Arborio, Le Café, La Passion et Le Chou-fleur, (sans gluten)

Riz au lait dans un parfum de cappuccino, praliné d'amande et café, gel acidulé au maracuja, espuma de chou-fleur et Crème glacée gourmande.

Les Mignardises